

## ⑫ 公開特許公報 (A)

昭61-257169

⑬ Int. Cl.

A 23 L 2/38  
A 23 F 3/34

識別記号

101

府内整理番号

7235-4B  
6712-4B

⑭ 公開 昭和61年(1986)11月14日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全4頁)

⑮ 発明の名称 アシタバ茶の製造方法

⑯ 特願 昭60-100104

⑰ 出願 昭60(1985)5月10日

⑱ 発明者 東谷 義之 豊中市中桜塚5-17番20-104

⑲ 出願人 株式会社 大建 大阪市東区島町2丁目18番2

⑳ 代理人 弁理士 石原 勝

## 明細書

## 1. 発明の名称

アシタバ茶の製造方法

## 2. 特許請求の範囲

(1) アシタバを原料としてアシタバ茶を製造する方法において、圧搾工程、蒸熱・冷却工程、揉捻工程の順に加工を施すことを特徴とするアシタバ茶の製造方法。

## 3. 発明の詳細な説明

## (産業上の利用分野)

本発明は、アシタバ (*Angelica Keiskei* *koidei*, *Umbelliferae*) を原料としてアシタバ茶を製造する方法に関する。

## (従来技術及びその問題点)

アシタバはビタミン類などの栄養成分を豊富に含む植物として知られ、健康食品として注目を集めている(特公昭58-23043号、特開昭59-213356号公報参照)。

そしてこのアシタバを原料としてアシタバ茶を製造することも試みられているが、従来の煎

茶のように、形状、色沢、水色、香氣などがととのった美味なアシタバ茶を製造することは困難であり、不可能視されているのが現状である。現在、アシタバを乾燥させて粉末にし、これを一般の粉末茶に混合した後圓形状にした圓形茶が、アシタバ茶と称して販売されているが、従来の煎茶のような形状、色沢などを有するものは皆無である。

## (発明の目的)

本発明は従来の煎茶と同様に形状、色沢などがととのった上に、美味で栄養価の高いアシタバ茶を製造する方法を提供することを目的とする。

## (発明の背景及び構成)

上記目的を達成するため、茶 (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) について確立している煎茶製造方法を、アシタバ茶の製造方法に適用できないかを試みたのが、本発明の完成へ向けての第1歩であった。しかしこの試みは失敗に帰し、この方法で得られたアシタバ茶は、味が

えた送帯式蒸機を用いる。正確な蒸し時間の設定及び原葉の損傷を防止する上で送帯式蒸機は、他の蒸機（例えば鋼銅回転攪拌式蒸機）よりすぐれている。一般の茶の場合の蒸し時間は60秒程度が標準であるが、アシタバ茶製造に当っては蒸し時間を長くとると好適である。50秒～300秒が適当であり、特に100秒～150秒が最適であることが実験の結果確かめられた。又蒸機は無圧力のものを使用し、これが送帯上の原葉の上下両面に当たるように構成した。以上の蒸熟工程により、原葉は柔軟になると共に、酵素の活力が消失される。

次の冷却工程は、変色を防ぎ、ムレを防ぐために、冷風によって蒸し葉を急速冷却する急速冷却機（送帯式蒸機に付設されている。）を用いている。味、色沢、香氣はこの急速冷却によって良好な状態に維持される。

次の揉撈工程10は、粗揉工程5、揉撈の揉撈工程6、中揉工程7及び精揉工程8を備えている。

に水分を除いて整形に都合のよい「しまり」をつける工程であって、中揉機を用いる。この工程は一般の製茶の場合と略同様のものを採用した。

第8の精揉工程8は、煎茶と同様の伸直な形状に仕上げると共に、加圧、加熱により形が縮まつくるようにする工程であって、精揉機を用いる。この精揉機においても、加圧力を一般の製茶の場合の1.2～1.5倍にして、「よれ」の戻りにくいアシタバ茶が得られるようにしている。

最後の乾燥工程9は、生乾きのアシタバ茶を加熱空気を使って水分を除き、その間に更に形を縮め、香氣を良くする工程であって、乾燥機を用いる。

以上の工程によって得られたアシタバ茶は、従来の煎茶と形状においてほとんど区別がつかないように仕上り、又その色沢、香氣、水色も玉露茶に比較しても勝るとも劣らない品質を持ち、良質アミノ酸による天然の甘味を有すると

第5の粗揉工程5は蒸し葉を熱風によって均一に晒しながら適度の圧迫と摩擦を加え、葉及び茎組織を柔らかにすると共に水分を蒸発し、更に「よれ」と「しまり」を与える工程であって、葉打粗揉機を用いる。アシタバは上述のように水分が多く、圧搾後においても一般の茶の場合よりも含有水分が多くなるので、熱風量を一般の製茶の場合の約2倍とし、又アシタバの繊維は強く、固いので粗揉圧力も一般の製茶の場合の1.2～1.5倍として、粗揉効果を高めた。

第6の揉撈工程6は、粗揉機で揉みきれなかったところを、強く揉んで柔らかにし、その間に水分の均一化を図る工程であって、揉撈機を用いる。上述のようにアシタバの繊維は強く、固いので、揉み桶又は揉み鉢に付加する加圧力を一般の製茶の場合の1.2～1.5倍にすると好適であった。

第7の中揉工程7は、揉撈の揉撈工程6で得られた揉撈葉を熱風に晒しつつ軽く揉み、平均

共に吸湿性が極めて低く、色沢などが変質しにくいという特徴を有している。

本発明は上記実施例に限定されず、種々の態様に構成することができることは云うまでもない。

#### （発明の効果）

本発明によれば上述のように、煎茶と同様に形状、色沢などがととのった上に、吸湿性が極めて低く、色沢などが変質しにくく、美珠で榮華価の高いアシタバ茶を製造できるという効果がある。又本発明は蒸熟・冷却工程及び揉撈工程の前に、アシタバの原葉の水分及び黄汁を圧搾除去するので、以後の工程の加工を熱効率良く行うことができると共にこれら工程の各機能を効果的に發揮させることができるという効果がある。

#### 4. 図面の簡単な説明

図面は本発明の実施例における製造工程を示すブロック図である。

2 ..... 壓搾工程  
4 ..... 蒸熱・冷却工程  
10 ..... 條燃工程

代理人 弁理士 石原勝

